

Semaine 18 19

Restauration scolaire



LUNDI 28-avr	MARDI 29-avr	MERCREDI 30-avr	JEUDI 01-mai	VENDREDI 02-mai
Salade de pomme de terre	Céleri rémoulade	Salade Parisienne (dés de fromage, dés pdt, dés jambon, vinaigrette salade)		Rillettes de sardine
Chipolatas	Hachis de lentilles et légumes	Filet meunière		Pizza fermière sans champignons
Haricots beurre		Julienne de légumes		Salade verte
Cantadou		Fromage à la coupe		
Cocktail de fruits	Beignet à l'abricot	Entremet chocolat		Compote pommes poires maison



LUNDI 05-mai	MARDI 06-mai	MERCREDI 07-mai	JEUDI 08-mai	VENDREDI 09-mai
Salade Niçoise	Potage légumes et kiri	Salade de chèvre chaud		Betteraves / salade
Raviolis à la tomate	Eminçés de dinde	Boulettes de bœuf à la provençale		Jambon blanc
Salade verte	Jardinière de légumes	Semoule aux raisins		Petits pois carottes
Fromage râpé à part				Fromage à la coupe
Fraises	Bourdon à la pomme	Yaourt bio		Riz au lait

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Lécolabel pêche durable		Le logo RUP ( régions ultrapériphériques)		STG : Spécialité Traditionnelle Garantie		Le Label Rouge		Appellation d'origine Protégée / contrôlée	
Les Produits Biologiques		Indication Géographique Protégée IGP		Mention "Fermier" "Produit à la ferme"		Pêche Responsable		Fait "Maison"	
Le porc Français		Les Viandes d'origines Françaises		Les Volailles Françaises		Produits en Sarthe	Programme de distribution de fruits et légumes et de lait dans les écoles de l'UE		